

En langue Française



# Tartes & Desserts *Samira*

1



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# SOMMAIRE



Tiramisu



Tartelettes aux fraises



La coupe alliance



Tartelettes au chocolat



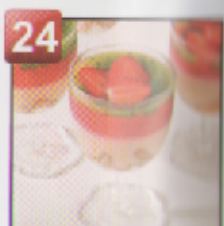
Mousse au chocolat



Tartelettes aux abricots



Mousse de yaourt  
aux fraises



Coupe de fruits



Opéra aux noisettes



Bavarois à l'orange



Rouler au citron



Bavarois trois couleurs



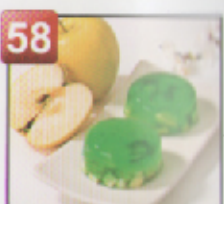
Aspic de salade de  
fruits avec ananas



Flan maison au chocolat



56



58

## Tartes et desserts



Flan caramel maison



Tartelettes aux pommes  
caramélisées



Crème brûlée



Tartelettes meringuées  
au citron



Îles flottantes



Tartelettes au citron



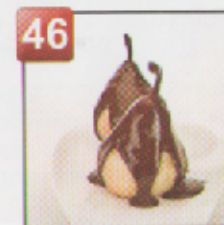
Dacquoise pralinée



Tartelettes mendiant



Miroirs à l'ananas



La poire fondante



Gâteau glacé aux noisettes



Yaourt maison



## Tiramisù

- 3 jaunes d'œufs
- 120 gr de sucre en poudre
- 180 gr de mascarpone ou de petits suisse (fromage nature)
- 300 ml de crème fraîche
- 500 ml de café fort et refroidi
- 36 biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre pour saupoudrer



**1- Préparer les ingrédients.**

**2- Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange soit léger.**

**3- Ajouter le mascarpone et bien mélanger.**

**4- Fouetter la crème fraîche jusqu'à ce que des becs se forment au bout des fouets.**

**5- L'incorporer délicatement au mascarpone.**

**6- Étaler une fine couche de crème au mascarpone, dans le fond d'un moule.**

**7- Plonger les biscuits à la cuillère dans le café et bien imbiber sans toute fois les laisser trop longtemps dans le liquide.**

**8- Répartir ses biscuits à la surface de la crème au mascarpone, dans la longueur du moule en les resserrant les uns à côté**

**des autres. Bien recouvrir la surface du moule jusqu'au bords, en cassant des biscuits pour suivre le moule.**

**9- Recouvrir d'une autre épaisseur de crème, puis d'une couche de biscuits disposés en travers du moule.**

**10- Egaliser la dernière couche de crème et réfrigérer jusqu'au moment de servir.**

**11- Saupoudrer généreusement de cacao en poudre et servir immédiatement. Il est préférable de préparer le tiramisù quelques heures avant de le servir pour lui donner plus de saveur.**

**12- Vous pouvez préparer ce dessert dans des petits moules individuels en suivant les mêmes étapes.**





## Tartelettes aux fraises

### Crème pâtissière :

- 320 ml de lait
- 90 ml de jus de citron
- Zeste râpé de 2 citrons
- 4 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de maïzena
- 1 volume de pâte sucrée (voir p. 64)
- 500 gr de fraises
- 100 gr de confiture d'abricots

**1-** Badigeonner de beurre fondu 6 moules à tartelette à bord cannelé de 8 cm de diamètre. Préchauffer le four à 200° (th.6).

**2-** Mettre le lait, le jus et le zeste de citron dans une casserole et amener à ébullition à feu doux.

**3-** Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

**4-** Ajouter la farine et la maïzena tamisées et mélanger au fouet.

**5-** Verser la moitié du lait bouillant sur la préparation en fouettant. Remettre le tout dans la casserole avec le reste du lait.

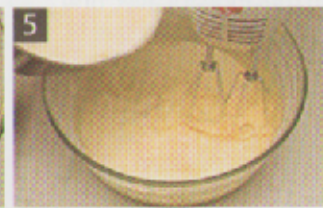
**6-** Amener à ébullition et laisser frémir 1 minute pour bien épaissir la crème sans cesser de remuer. Ôter du feu et étaler la crème pâtissière sur un plateau pour la faire refroidir rapidement (afin d'éviter la formation d'une peau à la surface, couvrir d'un film alimentaire). Remettre la crème dans un saladier et battre au fouet pour la lisser.

**7-** Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur. Découper six disques de 12 cm de diamètre et foncer les moules. Piquer les fonds à la fourchette et mettre 20 mn au réfrigérateur. Découper six disques de papier sulfurisé légèrement plus grands que les moules et les mettre sur les fonds. Remplir avec les haricots secs et faire cuire à blanc. Au bout de 10 minutes, retirer les haricots secs et le papier et laisser dorer encore 5 mn. A la sortie du four, laisser reposer les tartelettes 2 mn avant de les démouler sur une grille pour les faire refroidir. (voir page 62 - la cuisson à blanc).

**8-** Étaler la crème pâtissière sur les fonds de tartelette.

**9-** Disposer les fraises coupées en deux dessus.

**10-** Dans une casserole, chauffer la confiture d'abricots avec 3 c. à soupe d'eau en remuant. Dès le premier bouillon, filtrer dans un bol et badigeonner les tartelettes refroidies. Servir tiède.





## La coupe alliance chocolat-café

### Les amandes caramélisées :

- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 100 gr d'amandes effilées

### La crème au « chocolat café » :

- 40 cl (400ml) de crème fraîche liquide
- 20 gr de grains de café
- 5 jaunes d'œufs
- 40 gr de sucre en poudre
- 150 gr de chocolat au lait
- 150 gr de chocolat noir à 70 % de cacao

### La chantilly au café :

- 20 cl (200ml) de crème fraîche liquide
- 1 c. à café de café soluble
- 1 c. à soupe de sucre en poudre

### La décoration :

- 3 c. à soupe de cacao
- 3 c. à soupe de sucre glace
- Amandes effilées

**1- Préparer les amandes caramélisées :** Dans une petite casserole, faire bouillir 2 c. à soupe d'eau avec le sucre. Verser ce sirop sur les amandes effilées et mélanger. Etaler ces amandes sur une feuille de papier sulfurisé disposée sur la plaque du four. Cuire au four à 180° (th.6) pendant 15 mn en mélangeant les amandes 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Laisser refroidir et réserver.

**2- Préparer la crème au chocolat-café :** Dans une casserole, faire bouillir la crème fraîche avec les grains de café concassés.

**3- Battre les jaunes d'œufs** avec le sucre. Verser la crème au café dessus.

**4- Remettre le tout dans la** casserole et cuire à feu doux en mélangeant avec une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe. *Elle ne doit pas bouillir.*

**5- En filtrant à travers une** petite passoire, verser cette

préparation sur le chocolat au lait et le chocolat noir préalablement râpés. Mélanger et couvrir la crème avec un film étirable et laisser refroidir.

**6- Préparer la crème chantilly au café :** dans un saladier, mélanger la crème fraîche avec le café soluble et le sucre. Placer pendant 30 mn au réfrigérateur et fouetter de manière à obtenir une crème chantilly.

**7- Dans des coupes,** mettre 1 c. à soupe d'amandes effilées caramélisées. Verser la crème au chocolat-café jusqu'aux deux tiers de la coupe.

**8- Verser la crème chantilly** au café.

**9- Saupoudrer avec le** cacao en utilisant une passoire, décorer avec quelques amandes caramélisées puis saupoudrer les amandes de sucre glace.





## Tartelettes au chocolat

- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 55 gr de sucre en poudre
- 80 ml de crème fraîche épaisse
- 300 gr de chocolat noir fondu
- 1 c. à café de d'extrait de vanille
- 30 gr de cacao en poudre

### Pâte :

- 185 gr de farine
- 25 gr de cacao en poudre
- 55 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre coupé en dés
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à café d'eau glacée

**1 - Préparer d'abord la pâte à tarte :** battre rapidement la farine, le cacao, le sucre, les œufs et le beurre.

**2 - Ajouter l'eau,** continuer de battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

**3 - Pétrir la pâte** sur un plan de travail fariné, une fois lisse et souple, la ramasser en boule. La mettre dans un saladier, couvrir et réserver 30 mn au frais. Préchauffer le four à 180°.

**4 - Beurrer les moules** à tartelettes, abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis découper des ronds et les enfoncer dans les moules.

**5 - Recouper les bords** qui dépassent puis réserver à nouveau 30 mn au réfrigérateur. Tapisser les fonds de pâte avec des disques de papier sulfurisé, garnir d'haricots secs et faire cuire 15 mn au four. Retirer

les haricots et le papier sulfurisé et prolonger la cuisson 10 mn pour que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir à température ambiante.

**6 - Baisser le thermostat** à 160° C. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer la crème fraîche et l'extrait de vanille.

**7 - Faire fondre le chocolat** au bain-marie et l'incorporer à la préparation.

**8 - Mélanger jusqu'à** obtention d'un mélange homogène.

**9 - Napper les fonds de** tarte de cette préparation et faire cuire 30 mn au four. Laisser refroidir à température ambiante. Saupoudrer de cacao avant de servir.





## Flan caramel maison

- 50 cl (500 ml) de lait

- 3 oeufs

- 200 gr. de sucre en poudre

- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café de vanille

**1 -** Verser 100 gr de sucre en poudre dans une casserole, mouiller avec un peu d'eau, laisser caraméliser, retirer du feu avant que le mélange ne fume.

**2 -** Verser le caramel dans des moules et laisser refroidir.

**3 -** Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

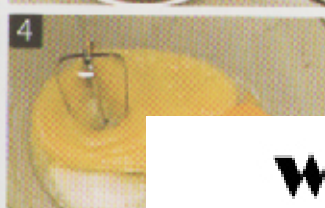
**4 -** Fouetter les oeufs avec 100 gr de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**5 -** Verser le lait chaud sur les oeufs, fouetter encore 2 mn.

**6 -** Verser ce mélange dans les moules.

**7 -** Cuire au bain-marie dans un four à 150° (th. 3) pendant 30 à 40 mn jusqu'à ce qu'ils obtiennent une couleur dorée à la surface.

**8 -** Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures puis renverser sur une assiette de présentation.





# Tartelettes aux pommes caramélisées

- 4 petites pommes
- 50 gr de beurre
- 55 gr de sucre roux ou blanc
- ½ c. à café de cannelle
- 50 gr de noix
- 75 gr de compote de pommes
- 2 c. à café de jus de citron
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 oeuf battu

**1-** Préparer les ingrédients puis peler les pommes et les couper en fines tranches.

**2-** Mélanger le beurre, le sucre et la cannelle dans une casserole puis faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

**3-** Ajouter les tranches de pomme et prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

**4-** Les retirer de la casserole et réserver le jus de cuisson.

**5-** Dans une terrine mettre les noix, la compote de pommes et le jus de citron.

**6-** Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

**7-** Préchauffer le four à 170°. Garnir de papier sulfurisé une plaque allant au four, découper 8 disques de 11 cm de diamètre sur les rouleaux de pâte. Disposer 4 disques sur la plaque préparée.

**8-** Les badigeonner d'oeuf, à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, retirer le centre des quatre disques restants. Réserver les centres pour un autre usage et disposer les tours sur les quatre disques préparés. Badigeonner les tours d'oeuf.

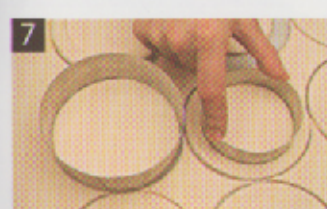
**9-** Etaler le mélange à base de noix au centre des disques de pâte.

**10-** Disposer les tranches de pommes, mettre les tartelettes au four et laisser cuire 15 mn environ jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que les bords aient bien gonflés.

**11-** Faire chauffer le jus de cuisson des pommes jusqu'à épaississement, puis napper les tartelettes. Servir aussitôt.

**Conseil :**  
Choisissez des pommes à chair ferme qui ne se défont pas à la cuisson.

Si vous ne disposez pas de sucre roux utilisez le sucre blanc cristallisé.





## Crème brûlée

- 20 cl (200 ml) de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 50 gr de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de cassonade (sucre roux)
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café de vanille
- 1 cuillère à soupe de café soluble

### Crème brûlée au café



**1-** Préparer les ingrédients.

**2- Pour la crème brûlée à la vanille :** porter à ébullition la crème fraîche avec la gousse de vanille grattée.

**Pour la crème brûlée au café :** porter à ébullition la crème fraîche avec 1 c. à soupe de café soluble.

**3-** Fouetter vivement les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre en poudre.

**4-** Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**5-** Verser la crème chaude (au café ou à la vanille) sur les œufs et fouetter encore.

**6-** Verser le mélange dans des moules individuels à crème brûlée. Cuire au four pendant 40 à 45 mn à 100° (th. 3). Laisser refroidir au réfrigérateur.

**7-** Au moment de servir, saupoudrer vos crèmes de cassonade (sucre roux).

**8-** A l'aide d'un chalumeau spécial cuisine, flamber les crèmes jusqu'à ce que le sucre caramélise. Si vous ne disposez pas d'un chalumeau, passez les plats saupoudrer de cassonade sous un gril jusqu'à ce que le sucre caramélise.



## Crème brûlée à la vanille





## Tartelettes meringuées au citron

- 1 volume de pâte Brisée (voir p.63)
- 4 blancs d'œufs
- 200 gr de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de sucre glace

### Garniture au citron :

- 6 jaunes d'œufs
- 250 gr de sucre en poudre
- 4 c. à café de zeste de citron râpé fin
- Jus de 3 citrons
- 60 gr de beurre

**1-** Préparer les ingrédients, badigeonner deux plaques à muffins à douze creux de beurre fondu. Préchauffer le four à 180° (thermostat 4).

**2-** Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur, découper 22 disques de pâte aux dimensions des creux et fonder les tôles. Mettre 20 mn au réfrigérateur, découper 22 disques de papier sulfurisé

légèrement plus grands que les creux. Poser un disque de papier sur chaque fond, remplir avec des haricots secs et mettre à cuire à blanc au four. Au bout de 10 mn, retirer le papier et les haricots secs et laisser dorer la pâte encore 5 mn. Laisser refroidir sur une grille sans démouler.

**3-Pour la garniture au citron:** amener une demi-casserole d'eau à ébullition. Choisir un saladier assez grand pour tenir sur la casserole sans toucher l'eau. Au batteur électrique blanchir les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

**4 -** Ajouter le zeste, le jus de citron et le beurre.

**5-** Poser le saladier sur la casserole d'eau frémissante, laisser épaissir (compter 10 à 15mn) ; sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange forme un ruban.

**6 -** Verser la crème chaude dans les fonds de tartelette.

**7-** Préchauffer le gril à modéré. Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec un fouet ou au batteur électrique. Ajouter peu à peu le sucre en fouettant bien entre chaque apport.

**8 -** A l'aide d'une cuillère ou une poche à douille, déposer un dôme de meringue sur chaque tartelette en dessinant de belles volutes.

**9 -** Saupoudrer de sucre glace et mettre à dorer 1 à 2 mn sous le gril. Servir aussitôt.

**10 -** Si vous ne disposez pas d'une plaque à muffins vous pouvez utiliser des moules individuels.

### Remarque :

*Si la garniture au citron n'épaissit pas, ajouter 1 c. à soupe de maïzena.*





## Mousse au chocolat

- 200 gr de chocolat noir
- 8 oeufs
- 60 gr de sucre
- 60 gr de beurre
- 1 pincée de sel

**1-** Sortir les oeufs du réfrigérateur 1 heure avant l'utilisation et préparer les ingrédients.

**2-** Casser les oeufs, séparer les blancs des jaunes (faire attention à que les jaunes ne touche pas les blancs), mettre les blancs délicatement dans le robot électrique et laisser les jaunes à part.

**3 -** Battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel.

**4 -** Incorporer le sucre aux jaunes d'oeufs.

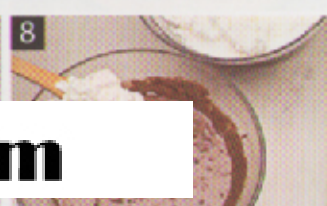
**5 -** A l'aide d'un batteur électrique, battre jusqu'à blanchissement du mélange.

**6 -** Râper le chocolat dans une terrine en verre, ajouter le beurre et faire fondre dans un bain-marie (il ne faut pas que l'eau touche la terrine).

**7-** Incorporer le chocolat fondu au mélange de jaunes d'oeufs.

**8 -** Ajouter les blancs d'oeufs progressivement et mélanger délicatement sans casser.

**9-** Verser la mousse dans des coupes à dessert.





# Tartelettes aux abricots

## Crème aux amandes :

- 75 gr de beurre ramolli
- 75 gr de sucre en poudre
- 1 oeuf légèrement battu
- 110 gr d'amandes en poudre
- 1 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 volume de pâte sucrée ( voir page 64 )  
(ajouter à la farine 1 c. à café de cannelle en poudre)
- 180 gr d'abricots mûrs coupés en deux et dénoyautés ou en sirop
- 50 gr de confiture d'abricots

**1-** Badigeonner de beurre fondu six moules à tartelette de 8 cm de diamètre à bord cannelé. **Pour la crème aux amandes :** à l'aide d'un batteur électrique, blanchir le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

**2-** Incorporer l'oeuf et fouetter.

**3-** Incorporer 50 gr d'amandes en poudre.

**4-** Ajouter la farine et l'eau de fleurs d'oranger.

**5-** Sur une planche légèrement farinée, abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découper six disques de 12 cm de diamètre et fonder des moules. Piquer les fonds de tartelette avec une fourchette et mettre 20 mn au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° C (th. 4).

**6-** Saupoudrer le fond du reste des amandes en poudre.

**7-** Etaler la crème aux amandes dans les fonds en lissant la surface.

**8-** Garnir les tartelettes d'abricots, côté coupé dessous. Mettre à dorer 30 à 40 mn au four pour faire gonfler la crème. Laisser tiédir dans des moules, puis démouler sur une grille.

**9-** dans une petite casserole, chauffer la confiture d'abricots avec 1 c. à soupe d'eau en remuant pour former un sirop épais. Filtrer dans un bol et badigeonner les tartelettes refroidies de sirop chaud.

## Remarque :

La couche d'amande en poudre que l'on étale sur les fonds de tarte absorbe les jus d'abricots et permet ainsi de garder la pâte croquante même après la cuisson. On peut remplacer les abricots par des prunes et les amandes par des noisettes.

Les tartelettes sont particulièrement délicieuses lorsqu'elles sont servies tièdes.





## Mousse de yaourt aux fraises

- 500 gr de fraises
- 50 ml de jus de citron
- 60 gr de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 4 jaunes d'œufs
- 300 gr de yaourt nature
- sirop de grenadine

### Pour la décoration :

- 100 gr de cerises fraîche ou en conserve. ( Facultatif )

**1-** Préparer les ingrédients, laver les fraises et les couper en petits morceaux en gardant quelques unes pour la décoration.

**2-** Mettre les fraises coupées et les cerises dans un récipient, verser le jus de citron.

**3-** Ajouter le sucre et le yaourt et mixer soigneusement.

**4-** Laisser ramollir les feuilles de gélatine dans verre d'eau froide environ 5 mn.

Les essorer et les verser dans une casserole avec un autre verre d'eau et faire chauffer.

**5-** Lorsque la gélatine est complètement dissoute, l'ajouter au

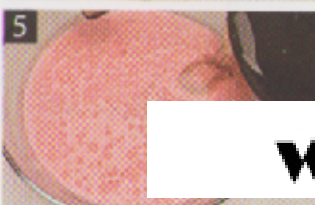
mélange de fraises et de yaourt tout en remuant. Mettre la mousse au réfrigérateur pour qu'elle commence à prendre.

**6-** Monter les blancs en neige.

**7-** L'incorporer à la mousse, bien mélanger et laisser refroidir 4 à 5 heures.

**8-** Ajouter un filet de sirop de grenadine en mélangeant 2 tours.

**9-** Répartir les fraises dans les coupes à dessert, arroser avec 1 c. à soupe de sirop de grenadine, couvrir avec la mousse puis décorer avec quelques morceaux de fraises coupées en deux et de cerises.





## Coupe de fruits

### Ingrédients :

- 5 bananes
- 500 gr de fraises
- 2 kiwis
- 250 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de gélatine en poudre
- 200 ml de crème fraîche

### Génoise :

- 75 gr de sucre glace
- 2 c à soupe et ½ de farine
- 75 gr d'amandes en poudre
- 3 oeufs entiers
- 15 gr de beurre fondu et refroidi
- 3 blancs d'oeufs
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé

1- Préparer les ingrédients.

2- Eplucher les bananes, les mettre dans un récipient, ajouter la crème fraîche (garder 1 c. à soupe), et 100 gr de sucre et la poudre d'amandes.

3- Mixer le tout.

4- Mettre les fraises dans un récipient (garder quelques unes pour la décoration), ajouter 100 gr de sucre et 1 c. à soupe de crème fraîche.

5- Mixer les kiwis avec 50 gr de sucre.

6- Laisser gonfler la gélatine dans 100 ml d'eau (voir photo 6. page 42 ), ensuite faire fondre dans une casserole et laisser refroidir. Verser la gélatine à quantité égale dans les trois récipients.

7- Préparer la génoise aux amandes (voir préparation page 34 ), une fois prête et

refroidie couper des petits carrés.

8- Mettre les carrés de génoise dans le fond des coupes.

9- Couvrir avec une couche de bananes.

10- Mettre par-dessus une couche de fraises.

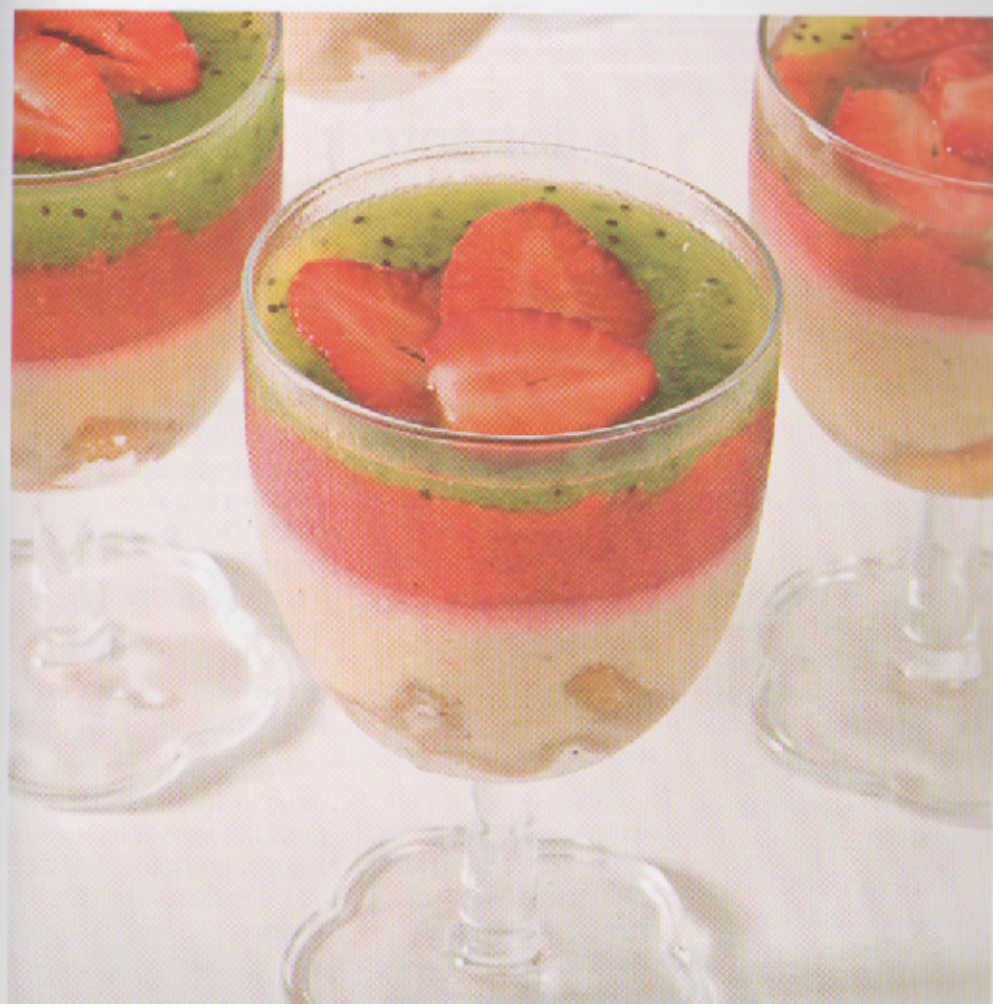
11- Terminer par une fine couche de kiwis.

12- Décorer avec des fraises coupées en tranches. Présenter froid.

### Remarque :

Chaque fois que vous disposez une couche de fruit dans les coupes, mettre au réfrigérateur pendant 20 mn pour éviter qu'elles ne se mélangent.

Vous pouvez remplacer les bananes et les fraises par des mangues et des pêches ou bien par des fruits de votre choix.





## Île flottante

### Pour 4 personnes

- 50 cl (500 ml) de lait
- 80 gr + 30 gr de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille ou 1 c. à café de vanille
- 100 gr de sucre pour le caramel

- 1- Battre les blancs en neige, ajouter 30 gr de sucre en continuant de fouetter quelques secondes.
- 2- Porter le lait et la gousse de vanille à ébullition.
- 3- Faire tomber quelques cuillères à soupe de blanc en neige dans le lait frémissant,

et les laisser pocher sans faire bouillir le lait.

4- Au bout de 2 mn, les retourner avec deux fourchettes.

5- Une fois ferme, les égoutter dans une passoire ou une grille posée sur une assiette. Faire pocher tous le reste des blancs en neige.

### Préparation de la crème anglaise :

6- Fouetter les jaunes d'œufs avec 80 gr de sucre.

7- Filtrer le lait si cela est nécessaire puis le verser très chaud sur le mélange de jaunes d'œufs-sucre tout en remuant avec une cuillère en bois.

8- Remettre tout ce mélange au bain-marie jusqu'à ce que la crème nappe votre cuillère en bois, si elle n'épaissit pas mettre le tout dans une casserole en évitant de toucher le feu pour que la crème ne tourne pas. (Attention ne pas faire bouillir).

Verser la crème anglaise dans un plat creux et disposer les blancs en neige dessus.

9- Préparer le caramel avec le sucre et un peu d'eau et verser le sur les blancs en neige. Servir vos îles flottantes bien froides.





## Tartelettes au citron

### Pâte :

- 370 gr de farine
- 110 gr de sucre glace
- 60 gr de poudre d'amandes fine
- 250 gr de beurre réfrigéré coupé en dés
- 2 jaunes d'œufs

### Garniture au citron :

- 6 jaunes d'œufs
- 250 gr de sucre en poudre
- 4 c. à café de zeste de citron râpé fin
- Jus de 3 citrons
- 60 gr de beurre doux en parcelles

### Pâte d'amande : (Facultatif)

- 150 gr de poudre d'amandes
- 150 gr de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- Colorant alimentaire jaune
- Arôme de citron

**1- Préparer la crème au citron:** amener une demi-casserole d'eau à ébullition. Choisir un saladier assez grand pour tenir sur la casserole sans toucher l'eau. Au batteur électrique blanchir les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

**2 - Ajouter le zeste, le jus de citron et le beurre.**

**3 - Poser le saladier sur la casserole d'eau frémissante,** laisser épaissir (compter 10 à 15mn) sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange forme un ruban.

**4 - La pâte :** mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre coupé en dés.

**5 - Ajouter les jaunes d'œufs** jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

**6 - Sur un plan de travail** légèrement fariné, abaisser cette pâte.

**7- Préchauffer le four à 180°** (th.6). Beurrer des moules à tarte à fond amovible, abaisser finement la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Foncer les moules, piquer les fonds avec une fourchette et les cuire à blanc. Retirer du four et laisser de côté. (voir page 62)

**8 - La pâte d'amande :** mélanger la poudre d'amande et le sucre glace, verser progressivement le blanc d'œuf additionné au colorant alimentaire jaune et l'arôme de citron. Verser la crème au citron dans les fonds de tarte, décorer la moitié de pâte d'amande et l'autre moitié d'amandes effilées et grillées, saupoudrer les amandes de sucre glace.

### Variantes :

**9 - Il est possible de décorer** les tartelettes avec de la meringue (voir page 16)

**10- Saupoudrer la meringue** de sucre glace et mettre les tartelettes sous un gril jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée.

**11- Il est possible de décorer** les tartelettes avec de la crème chantilly (vendue dans le commerce).

**12- Décorer avec des amandes** effilées.





# Dacquoise pralinée

## Génoise aux amandes :

- 140 gr d'amandes en poudre
- 60 gr de farine
- 230 gr de sucre en poudre
- 100 ml de lait
- 9 blancs d'œufs

## Crème au beurre praliné :

- 125 gr de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 150 gr de beurre ramolli
- 1 c. à soupe de pâte à tartiner (nutella)
- 50 gr d'amandes effilées

## Décoration :

- Sucre glace
- Cacao en poudre

**1-** Préchauffer le four à 190° (thermostat.5). Chemiser un moule rectangulaire de 22 x 32 cm avec du papier sulfurisé beurré. Pour la génoise aux amandes : dans un saladier, tamiser la farine et ajouter les amandes en poudre et 170 gr de sucre en poudre, ajouter le lait et un blanc d'œuf et travailler au fouet pour bien mélanger le tout.

**2-** Dans un saladier, fouetter les autres blancs d'œufs en neige ferme sans cesser de fouetter,

incorporer le reste du sucre (60 gr) pour obtenir une meringue bien ferme.

**3-** Avec une grosse cuillère en métal, bien mélanger le tiers de la meringue avec la pâte à génoise aux amandes, incorporer le reste de la meringue en trois fois sans casser les blancs.

**4-** Etaler la pâte à génoise sur le moule et mettre à cuire 10 mn au four (la pâte doit gonfler et légèrement dorer).

**5-** Dégager les bords à la pointe d'un couteau et démouler sur une grille recouverte de papier sulfurisé. Ne pas retirer le papier de cuisson.

**6-** Pour la crème au beurre praliné : dans une petite casserole, faire fondre 90 gr de sucre avec 60 ml d'eau en remuant à feu doux jusqu'à dissolution complète. Augmenter le feu et sans remuer laisser frémir jusqu'au petit bouillonnement à 120°, une goutte de sirop jetée dans l'eau glacée conserve sa forme mais reste molle au toucher. Monter les blancs d'œufs en neige et ajouter le reste du sucre sans cesser de fouetter, verser directement le sirop caramélisé bouillant en faisant glisser le filet entre le fouet et les parois du saladier. Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.

**7-** Incorporer le beurre et la pâte de chocolat au fouet jusqu'à obtention d'un mélange parfaitement homogène. Avec un couteau à lame dentée, rectifier les bords de la génoise et découper en trois rectangles de 20 cm x 10 cm. Jeter le papier sulfurisé.

**8-** Masquer le premier rectangle avec un tiers de la crème au beurre. Couvrir du second rectangle et d'une autre couche de crème.

**9-** terminer par le troisième rectangle et une troisième couche de crème que l'on prolonge sur les côtés en lissant avec la lame d'un couteau. Mettre au moins 20 mn au frais pour raffermir la crème.

**10-** Faire dorer les amandes effilées sous un grill modéré. Saupoudrer la dacquoise de sucre glace. Découper des bandelettes de papier de 1 cm de largeur et les disposer tous les 1 cm sur le dessus du gâteau.

**11-** Poudrer de cacao tamisé, retirer délicatement les bandes de papier pour faire apparaître les rayures.

**12-** Garnir les côtés d'amandes effilées en appuyant pour les faire adhérer.





## Tartelettes mendant

- 1 volume de pâte brisée  
(voir page 63)

### Garniture au caramel :

- 150 gr d'amandes, noix de  
cajou ou d'autres noix

- 250 gr de sucre en poudre

- 1 gousse de vanille, fendue  
en deux dans le sens de la  
longueur, ou 1 c. à café de  
vanille

- 125 ml de crème fraîche  
épaisse

**1-** Badigeonner de  
beurre fondu six moules  
à tartelette de 8 cm  
de diamètre à bord  
cannelé. Préchauffer le  
four à 190° (th. 5). Sur  
une surface farinée,  
abaisser la pâte sur 2  
mm d'épaisseur.

**2-** Découper six disques  
de 11 cm de diamètre et  
foncer les moules.

**3-** Piquer les fonds  
de tartelettes à la  
fourchette et garder 20  
mn au frais.

**4-** Découper six disques  
de papier sulfurisé  
légèrement plus grands  
et les poser sur les fonds.  
Recouvrir d'haricots  
secs et cuire à blanc  
les tartelettes. Au bout  
de 10 mn de cuisson,  
retirer les haricots secs  
et le papier et remettre  
au four encore 10 mn.  
Laisser refroidir sur la  
grille sans démouler.

**5 - La garniture au  
caramel :** mettre les  
noix de cajou, les  
amandes et les noix sur  
une tôle de cuisson et  
faire dorer de 5 à 10 mn  
au four (180°.th.4)

**6 - Mettre le sucre et la  
gousse de vanille dans**

une casserole avec 90 ml  
d'eau et chauffer à feu  
doux jusqu'à dissolution  
complète du sucre.  
Augmenter le feu et  
laisser cuire 10 mn  
environ pour obtenir un  
caramel doré, incorporer  
la crème fraîche.

**7-** Laisser frémir 1 à 2  
mn et ôter du feu. Filtrer  
le caramel dans un bol.

**8 - Incorporer les noix  
de cajou, les amandes  
grillées, et les noix.  
Laisser tiédir.**

**9 - Répartir la garniture  
au caramel sur les fonds  
de tartelette et mettre 1  
heure au frais.  
Démouler les tartelettes  
et les présenter avec de  
la crème fraîche.**





# Opéra aux noisettes

## Génoise :

- 75 gr de sucre glace
- 2 c. à soupe et ½ de farine
- 75 gr d'amandes en poudre
- 3 oeufs entiers
- 15 gr de beurre, fondu et refroidi
- 3 blancs d'oeufs
- 1 c. à soupe de sucre en poudre

## Ganache :

- 150 gr de chocolat noir, haché finement
- 150 ml de crème fraîche épaisse

## Sirop au café :

- 6 c. à soupe de sucre en poudre
- 6 c. à soupe de café instantané

## Crème au beurre praliné :

- 70 gr de sucre en poudre
- 1 blanc d'oeuf
- 100 gr de beurre ramolli
- 2 c. à soupe de pâte de chocolat aux noisettes (Nutella)

**1- Pour la génoise :** préchauffer le four à 220° (thermostat.7). Chemiser un moule rectangulaire de 22 x 32 cm avec du papier sulfurisé. Tamiser le sucre glace et la farine dans un saladier, incorporer les amandes et les oeufs et travailler la préparation au fouet jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

**2- Incorporer le beurre fondu.**

**3 -** Monter les blancs d'oeufs en neige et ajouter le sucre tout en continuant à fouetter.

**4 -** Incorporer le tiers des blancs en neige dans la pâte aux amandes, puis le reste des blancs sans les casser.

**5 -** Etaler la pâte sur le moule et faire cuire 6 à 7 mn au four, démouler sur une grille.

**6 - Pour la ganache :** mettre le chocolat dans un saladier, amener la crème fraîche à ébullition dans une casserole et verser la crème bouillante sur le chocolat. Laisser fondre quelques minutes avant de remuer pour lisser la préparation.

**7- Pour le sirop au café :** mettre le sucre et 180 ml d'eau dans une casserole à feu doux et remuer jusqu'à dissolution complète. Amener à ébullition, incorporer le café et retirer du feu.

**8 - Pour la crème au beurre praliné :** mettre le sucre et 3 c. à café d'eau dans une casserole à feu doux, remuer jusqu'à dissolution complète. Faire bouillir jusqu'au petit bouill. Pour vérifier la température, plonger la température dans l'eau glacé

conserver sa forme mais être molle au toucher.

**9 -** Monter les blancs d'oeufs en neige puis verser le sirop chaud en le faisant couler sur le bord du saladier. Continuer à fouetter jusqu'à refroidissement complet.

**10 -** Incorporer le beurre et la pâte de chocolat.

**11 -** Découper la génoise en trois rectangles de 20 cm x 10 cm.

**12 -** Imbiber un rectangle de génoise de sirop au café.

**13 -** Masquer avec la moitié de la crème au beurre.

**14 -** Poser le second rectangle de génoise.

**15 -** Arroser de sirop et masquer avec la moitié de la ganache.

**16 -** Poser le dernier rectangle, imbiber avec le reste du sirop et terminer par une couche de crème au beurre. Lisser soigneusement le dessus et mettre au réfrigérateur pour faire prendre la crème.

**17 -** Faire fondre le reste de la ganache à la vapeur d'une casserole d'eau, laisser tiédir et étaler sur le







## Opéra aux noisettes suite



## Bavarois à l'orange





# Bavarois à l'orange

- 2 oranges
- 250 gr de sucre en poudre
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

## Génoise :

- 2 oeufs
- 60 gr de sucre en poudre
- 60 gr de farine

## Mousse à l'orange :

- 100 gr de sucre en poudre
- 3 oeufs, blancs et jaunes séparés
- 15 gr de gélatine en poudre
- Jus d'une orange
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 250 ml de crème fraîche
- Zeste râpé de 2 oranges

poudre et 200 ml (20cl) d'eau, remuer à feu doux jusqu'à dissolution, puis amener à ébullition.

**5-** Avec un couteau, tailler les oranges en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

**6-** Les plonger dans le sirop frémissant, pocher jusqu'à ce que la peau soit tendre sous pointe du couteau.

**7-** Egoutter les rondelles d'orange sur une grille, faire réduire le sirop des deux-tiers et hors du feu incorporer l'eau de fleurs d'oranger. Réserver.

**8-** Pour la mousse: faire chauffer le sucre et 4 c. à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à dissolution. Augmenter le feu et laisser bouillir exactement 2 mn pour obtenir un sirop de sucre clair.

**9-** Préparer la base de la mousse : au fouet, monter les blancs d'oeufs en neige, sans cesser de fouetter, verser le sirop de sucre et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement complet de la préparation.

**10-** Répéter l'opération avec les jaunes d'oeufs : dans un saladier, battre les jaunes jusqu'à obtention d'une coloration jaune pâle. Verser le sirop de sucre chaud et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement complet.

**11-** Gonfler avec le jus d'orange et remuer pendant 1 à 2 mn (jusqu'à dissolution complète). Hors du feu, incorporer le liqueur d'orange et laisser tiédir.

**12-** Monter la crème fraîche en chantilly. Avec une cuillère en métal, incorporer la crème fouettée dans les blancs d'oeufs en neige avec la gélatine, le zeste d'orange et la préparation à base de jaunes. Afin d'obtenir un mélange parfaitement homogène, travailler en « huit » avec la cuillère.

**13-** Poser un saladier (de préférence en acier inoxydable) de 1,25 litre à l'envers sur la génoise et découper un disque. Retirer le saladier et rectifier les dimensions du disque afin qu'il vienne se loger juste à l'intérieur du saladier.

**14-** Tapisser les parois du saladier de rondelles d'orange en veillant à ne pas dépasser le bord.

**15-** Verser la mousse à l'orange dans le saladier en utilisant une louche et en veillant à ne pas déplacer les rondelles d'orange.

**16-** Poser le disque de génoise et appuyer légèrement pour chasser les bulles d'air.

**17-** Arroser copieusement la génoise avec la moitié du sirop réservé.

**18-** Couvrir de film



Remarque :

saladier dans un linge chaud pendant 5 mn. Déposer le bavarois sur le plat de service. Couper avec un couteau à lame dentée très fine.



## Rouler au citron

### Pour la pâte :

- 2 verres de farine ras
- 1 verre de sucre cristallisé non plein
- 1 verre d'huile
- 4 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de vanille

### Pour la crème au citron :

- 1 oeuf et 2 jaunes d'oeufs
- Jus de 2 citrons
- Eau (la quantité de jus de citron = la quantité d'eau)
- Zeste d'un citron
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de maïzena
- Sucre glace pour saupoudrer.

**1-** Au fouet électrique, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement du mélange.

**2-** Verser l'huile tout en continuant de battre pendant 5 mn.

**3-** Battre les blancs en neige et l'incorporer au mélange de jaunes.

**4-** Ajouter la farine tamisée et la levure chimique.

**5-** Mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

**6-** Verser la pâte dans un plat allant au four tapissé avec du papier sulfurisé. Enfourner au four préchauffé à 160°.

**7- Préparer la crème au citron :** battre les oeufs

avec le sucre jusqu'à blanchissement du mélange.

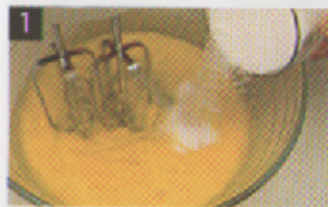
**8-** La mettre dans une casserole sur le feu, y ajouter le jus de citron et l'eau. Ajouter le zeste de citron.

**9-** Incorporer la maïzena sans cesser de remuer.

**10-** Sortir la pâte du four et laisser refroidir pendant 5 mn.

**11-** Afin qu'elle garde sa forme roulée, l'enrouler dans un linge propre et humide. La laisser pendant 15 mn.

**12-** Ensuite, ôter le linge et ouvrir la pâte, étaler dessus la crème au citron et bien l'enrouler. Saupoudrer la surface de sucre glace.





## Bavarois trois couleurs

### Pour le Bavarois :

- 4 oeufs moyens (séparer les blancs des jaunes)
- 100 gr de sucre
- 50 cl (500 ml) de lait
- 30 gr de gélatine en poudre
- 3 c. à soupe d'eau froide
- 25 cl (250 ml) de crème fraîche

### Pour le crumble :

- 50 gr de beurre
- 2 c. à soupe de sucre
- 60 gr de farine

**5- Préparation de la crème anglaise :** dans une casserole et sur feu moyen, porter le lait à ébullition, retirer du feu puis l'incorporer au mélange de jaunes d'oeufs. Remettre le tout dans la casserole, faire cuire cette crème anglaise 8 à 10 mn tout en remuant, jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère. **Ne pas laisser bouillir** puis retirer du feu.

**6-** Dans un petit bol, mettre la gélatine à ramollir dans un verre d'eau.

**7-** Incorporer la gélatine ramollie à la crème anglaise. Verser la crème anglaise dans un bol propre, laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle commence à prendre en gelée.

**8 -** Batta la crème fraîche en chantilly souple.

**9-** Batta les blancs d'oeufs en neige ferme.

**10 -** Incorporer la crème fraîche et les blancs d'oeufs battus en neige à la crème anglaise qui commence à prendre.

### Variantes :

**Bavarois à la vanille :** ajouter ½ c. à café d'extrait de vanille au lait brûlant.

**Bavarois aux cerises :** ajouter ½ c. à café d'extrait de cerise et le colorant de cerise au lait brûlant.

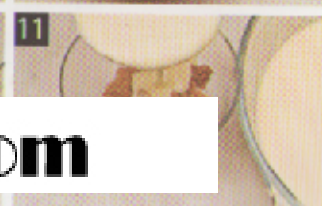
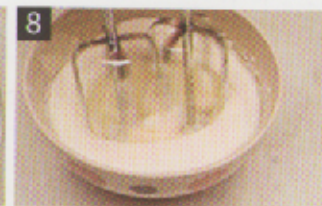
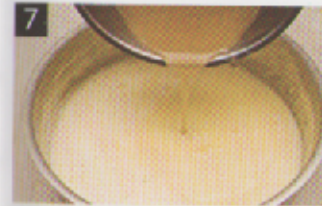
**Bavarois aux fraises :** ajouter ½ c. à café d'extrait de fraise et le colorant de fraise au lait brûlant.

**Bavarois au café :** ajouter 1 petite cuillère de café instantané dissous au lait brûlant.

**Bavarois au chocolat :** faire fondre 55 gr de chocolat mi-amer dans le lait brûlant.

**11-** Mettre le crumble dans le fond d'une coupe.

**12-** Mettre une couche de bavarois à la vanille, dessus une couche de bavarois aux cerises puis une couche de bavarois aux fraises et décorer de crumble.





## Miroirs à l'ananas

### Génoise :

- 2 oeufs
- 60 gr de sucre en poudre
- 60 gr de farine
- 250 gr de sucre en poudre
- 6 tranches d'ananas en boîte + 100 ml de jus d'ananas concentré dans la boîte
- 4 c. à café rases de gélatine en poudre
- 4 c. à soupe de jus d'ananas
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- 250 ml de yaourt nature

**1-** Préparer les ingrédients, chemiser un moule rectangulaire de 22 cm x 32 cm avec du papier sulfurisé et préchauffer le four à 190° (thermostat 5).

**2 - Pour la génoise :** blanchir les oeufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume, tamiser deux fois la farine et l'incorporer au mélange à base d'oeufs. Etaler la pâte dans le moule et mettre au four pendant 8 mn (la génoise doit être ferme au toucher).

Démouler sur une grille et laisser refroidir avant de retirer le papier.

**3 -** Mettre le sucre dans une grande casserole avec 200 ml d'eau et chauffer à feu doux en remuant jusqu'à dissolution complète, laisser frémir. Pocher les ananas (réserver une partie) dans le sirop frémissant pendant 3 à 5 mn pour les attendrir.

**4 -** Les retirer et les couper en petits morceaux et égoutter soigneusement.

**5 -** Mettre 3 c. à café de gélatine et 4 c. à soupe de jus d'ananas dans une petite casserole et laisser gonfler. Chauffer la gélatine à feu doux en remuant jusqu'à dissolution complète (de 1 à 2 mn sans cesser de remuer).

**6 -** Fouetter la crème fraîche et ajouter le yaourt et les morceaux d'ananas bien égouttés, incorporer la gélatine refroidie.

**7 -** Retirer le papier sulfurisé de la génoise et découper six disques à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur (voir conseil).

**8 -** Poser l'emporte-pièce avec les disques de génoise et imbiber de sirop réservé.

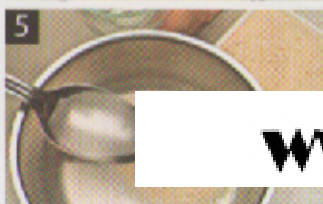
**9 -** Répartir la crème d'ananas sur les génoises avec une cuillère. Mettre à prendre au réfrigérateur toute la nuit ou au moins 4 heures.

**10 -** Verser le jus d'ananas dans une petite casserole, saupoudrer du reste de gélatine et laisser gonfler. Faire fondre la gélatine à feu doux en remuant sans cesse pendant 1 à 2 mn, laisser refroidir. Poser une tranche d'ananas réservée sur chaque mousse, verser une fine couche de gelée, couvrir et remettre 1 à 2 heures au réfrigérateur.

**11 -** Pour servir, envelopper les moules pendant quelques secondes dans un linge chaud.

**12 -** Démouler sur les assiettes de service.

*Conseil : On peut remplacer l'emporte-pièce par des petites boîtes en conserve dont on retire le haut et le bas en les chemisant avec du papier sulfurisé avant de les utiliser.*





## La poire fondante

- 1 kg de poire

### Le sirop :

- 200 gr de sucre en poudre
- ½ gousse de vanille fendue en deux ou ½ c. à café de vanille
- 1 anis étoilé
- 1 petit bâton de cannelle

### La ganache :

- 100 gr de chocolat noir râpé
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Quelques amandes effilées (Facultatif)

**1 - Pour le sirop :** mettre le sucre, la gousse de vanille, l'anis étoilé, la cannelle et 500 ml d'eau dans une casserole et faire dissoudre le sucre à feu doux tout en remuant.

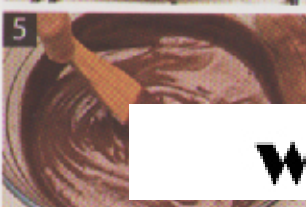
**2 -** Laisser frémir 5 minutes.

**3 -** Pocher les poires épluchées pendant 25 mn dans le sirop pour bien les attendrir. Egoutter sur une grille au-dessus d'un plateau.

**4 - Pour la ganache :** mettre le chocolat râpé dans un saladier, d'autre part amener la crème à ébullition dans une casserole.

**5 -** Verser la crème bouillante sur le chocolat, laisser fondre quelques minutes avant de remuer pour lisser la préparation.

**6 -** Poser chaque poire au centre d'une assiette et la napper tout autour de ganache. Saupoudrer d'amandes effilées.





## Gâteau glacé aux noisettes

- 150 gr de noisettes entières
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel
- 300 gr de chocolat noir
- 2 c. à soupe de lait
- 100 gr de beurre
- 1 pincée de café soluble

**1-** Griller les noisettes pendant 5 mn jusqu'à ce qu'elles obtiennent une couleur dorée.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, mettre une pincée de sel dans les blancs et les battre en neige.

**2-** Dans une casserole à feu doux, faire fondre le chocolat avec le lait, mélanger régulièrement. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et 1 pincée de café.

**3-** Incorporer les jaunes d'oeufs.

**4-** Ajouter les noisettes et mélanger à nouveau.

**5-** Ajouter délicatement les blancs en neige sans les casser.

**6-** Verser la préparation dans des moules, les mettre au congélateur toute une nuit. Démouler le gâteau juste avant de servir et le déguster glacé.

### Remarques :

Pour démouler le gâteau plus facilement, passez les moules sous un filet d'eau chaude.

Pensez aussi à utiliser des moules individuels en forme d'étoile, de couronne, de coeur... etc.





## Yaourt maison

- 1 litre de lait
- 200 gr de lait en poudre (Nespray)
- ½ c. à café de vanille
- 1 pot de yaourt nature
- 3 c. à soupe de sucre cristallisé

**1-** Préparer les ingrédients puis faire sortir le yaourt du réfrigérateur 2 heures avant la préparation.

**2-** Dans une casserole, bouillir l'eau puis laisser tiédir, incorporer le lait en poudre et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un lait liquide.

**3-** Verser le yaourt dans une terrine.

**4-** Verser dessus un peu de lait préparé jusqu'à ce que le yaourt soit recouvert.

**5-** Ajouter le sucre et la vanille au lait restant et bien mélanger.

**6-** Ajouter le yaourt levé et bien mélanger.

**7-** Filtrer le mélange plusieurs fois entre deux terrines jusqu'à ce

que le yaourt devienne complètement liquide.

**8-** Verser le lait dans les pots de la machine à yaourt.

**9-** Fermer la machine et l'allumer pendant 3 heures, éteindre et laisser les pots refroidir pendant 2 heures puis les mettre au réfrigérateur et laisser refroidir.

### Remarque :

*Si vous ne disposez pas d'une machine à yaourt vous pouvez utiliser un four, une fois bien préchauffé, faire entrer les pots de yaourt, éteignez le four et laissez les à l'intérieur pendant 4 heures. On peut utiliser le lait pasteurisé à la place du lait préparé, comme on peut ajouter des coulis de fruits de votre choix pour obtenir un yaourt fruité.*





## Aspic de salade de fruits avec ananas



### Pour 4 personnes

- 2 pommes
- 2 kiwis
- 2 pêches
- 2 bananes
- ½ melon
- Jus de citron
- 250 ml d'eau de fleurs d'oranger
- 50 gr de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- Crème chantilly
- Pistaches hachées
- 4 tranches d'ananas

**1-** Peler les pommes, les kiwis, les pêches, les bananes, ôter les cœurs et les noyaux. Retirer la peau du melon et le couper en tranches.

**2-** Mettre les fruits coupés en dés dans une terrine et les arroser de jus de citron.

**3-** Dans une casserole verser 1 verre d'eau de fleurs d'oranger et 1 verre d'eau, ajouter le sucre et porter à ébullition puis retirer du feu.

**4-** Laisser ramollir les feuilles de gélatine dans ½ verre d'eau froide environ 5 mn. Les essorer et les verser dans une casserole avec un autre verre d'eau.

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour les faire dissoudre complètement. Laisser refroidir.

**5-** Répartir les dés de fruits dans 4 coupes, verser lentement la gélatine encore liquide par-dessus de façon à bien les recouvrir. Placer au réfrigérateur.

**6-** Au bout de quelques heures, poser des tranches d'ananas sur les aspics de fruits, décorer de crème chantilly. Saupoudrer de pistaches hachées et servir.





## Flan maison au chocolat

- 1 litre de lait
- 4 feuilles de gélatine
- 300 gr de chocolat noir
- 200 gr de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- Chocolat râpé pour le décor

**1-** Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide.

**2-** Fouetter les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**3-** Porter le lait à ébullition et le verser sur le mélange précédant, puis faire épaisir cette crème à feu doux sans cesser de remuer.

**4-** Ajouter à la crème le chocolat cassé en petits morceaux et le laisser fondre.

**5-** Ajouter la gélatine égouttée.

**6-** Remuer le mélange.

**7-** A l'aide d'une écumoire, verser la préparation dans un moule à flan et placer au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

**8-** Tremper le moule dans l'eau chaude avant de démouler. Décorer avec du chocolat râpé.





## Flan au raisin

### Pour 6 personnes

- 2 kg de raisin rouge
- Farine à vue d'œil

**1-** Laver les raisins et mettre les grains dans une casserole ( qui soit pas en aluminium ) sur le feu. Mélanger de temps en temps avec une cuillère en bois, laisser cuire les raisins jusqu'à ce que tous les grains éclatent. Passer au tamis.

**2-** Mesurer le jus obtenu et pour chaque quart de litre il faut compter 2 c. à soupe rases de farine.

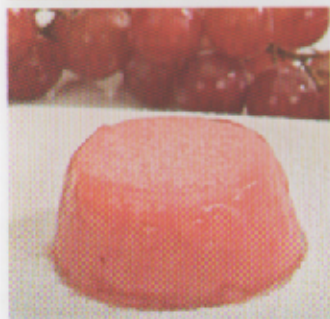
**3-** Tamiser la quantité requise de farine dans une terrine et verser le jus dessus. Bien mélanger jusqu'à ce

que le mélange soit homogène.

**4-** Mettre la pâte dans la casserole déjà utilisée et la faire cuire 2 à 3 mn.

**5-** Verser dans des moules à flan et laisser refroidir au réfrigérateur.

**6-** Au moment de servir, renverser le flan sur une assiette blanche. .





## Aspic de pommes vertes

### Pour la 1<sup>ère</sup> recettes :

- 4 feuilles de gélatine
- 150 gr de sucre
- ½ verre de sirop de menthe
- 4 pommes
- Jus de citron

### Pour la 2<sup>ème</sup> recette :

- 8 feuilles de gélatine
- 300 gr de sucre
- 1 verre de sirop de grenadine

#### 1<sup>ère</sup> recette :

**1-** Faire tremper les feuilles de gélatine 5 mn dans de l'eau froide, les essorer.

**2-** Faire chauffer 500 ml d'eau puis ajouter la gélatine en mélangeant avec 1 cuillère en bois pour la faire dissoudre.

**3-** Ajouter le sucre et le sirop de menthe. Laisser refroidir.

**4-** Peler les pommes, enlever le coeur et les couper en dés. Placer ces derniers dans une terrine et les arroser de jus de citron.

**5-** Prendre 4 petits moules cylindriques et les remplir à moitié de gélatine. Les placer au réfrigérateur jusqu'à ce que la gélatine commence à prendre.

**6-** Répartir ensuite les dés de pommes dans les moules.

**7-** Recouvrir avec la gélatine restante et mettre au frais jusqu'à ce que les aspics soient solidifiés. Démouler dans des assiettes à dessert et servir.

#### 2<sup>ème</sup> recette :

**8-** Suivre l'étape 1, 2 et 3, remplacer le sirop de menthe par le sirop de grenadine.

**9-** Verser la gélatine dans un moule en silicone et remplir jusqu'au bord. Mettre au frais pendant 4 heures. Tremper le moule dans une soupière d'eau chaude pendant 1 mn puis démouler dans une assiette.





## Aspic au sirop de grenadine



## La pâte au chocolat

- 150 gr de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 50 gr de cacao en poudre

- 75 gr de sucre en poudre
- 1 œuf battu

- 75 gr de beurre doux, à la sortie du réfrigérateur



Dans un grand saladier tamiser la farine, le sel et le cacao en poudre en fontaine.



Couper le beurre en cubes de 1 cm et les mettre dans la farine. Pétrir du bout des doigts pour incorporer le beurre et sabler le mélange.



Ajouter le sucre, puis creuser un puits au centre.



Verser l'œuf battu avec 1 c. à soupe d'eau froide.



travailler le tout à la spatule pour obtenir une pâte grossière. Si la pâte est collante, ajouter un peu de farine, si elle est trop sèche, quelques gouttes d'eau.



Poser la pâte sur le plan de travail frais et fariné (un marbre serait idéal) pour la rassembler en boule souple. Aplatis légèrement la boule de pâte et l'envelopper de film alimentaire. Laisser reposer 20 mn au réfrigérateur avant de l'utiliser afin qu'elle soit plus souple et ne se déchire pas lorsqu'on l'abaisse.



## La cuisson à blanc

**1** Vous devez utiliser une pâte refroidie, directement du réfrigérateur au moule, en évitant de trop la malaxer pour ne pas la détendre.

**2** Pour ne pas obtenir une pâte pas assez cuite et mouillée, il vaut mieux la faire

cuire avant de lui ajouter la farce de la garniture ; car la pâte doit être bien sèche et d'une couleur uniforme, il faut alors la repasser au four pendant quelques instants.

**3** Il faut utiliser du beurre vendu dans le commerce

emballé dans du papier, et pas celui conditionné dans des emballages en plastique, car ce dernier est seulement utilisable pour le graissage. Pour les tartes, il faut utiliser le beurre en paquet très froid, et pas mou, pour faciliter l'étalage de la pâte sur le plat, sans la déchirer.



Enrouler la pâte sur le rouleau.



Utiliser un petit morceau de pâte pour appuyer sur les rebords dentelés du moule, pour qu'elle prenne la forme.



Passer le rouleau sur les rebords du moule en appuyant pour couper les surplus de pâte (la mettre au réfrigérateur pendant 10 mn).



Tapiser le papier aluminium ou sulfurisé sur la pâte. Parsemer une couche d'haricots secs ou de riz et appuyer légèrement pour que le papier adhère aux rebords du moule.



Mettre à cuire en respectant le temps de cuisson donné dans la recette, jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Enlever le papier et les haricots. Continuer la cuisson pour que le milieu de la pâte soit cuit et sec et qu'il prenne une couleur uniforme.

*La différence entre la pâte brisée et la pâte sucrée est que cette dernière contient plus de sucre et qu'elle est utilisée pour les desserts. C'est pourquoi, si vous devez choisir, utilisée de la pâte brisée quand le temps de cuisson est plus long et la pâte sucrée quand le temps de cuisson est court, parce que le sucre en trop accélère la cuisson.*

**Conseils :** 1- La crème fraîche se vend en boîte d'une capacité liquide sur la surface, faire de même pour le yaourt nature.

2- Il faut diluer la poudre de gélatine dans une petite quantité d'eau et lui ajouter le liquide (selon la recette). Dès qu'elle devient épaisse, l'utiliser pour le glaçage.

## La pâte brisée

*Cette pâte est spécialement utilisée pour les tartes et les flans et elle est facile à préparer.*

- Moule de 25 cm de diamètre
- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre refroidi

- 1 œuf battu
- 1 c. à café de vanille
- 1 pincée de sel

- 1 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 c. à café d'eau froide



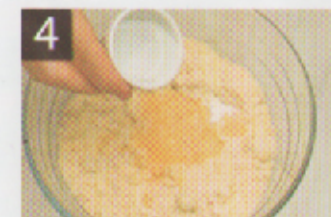
Dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel et le sucre, couper le beurre en petits dés.



travailler avec la farine, du bout des doigts



Faire une fontaine au milieu, ajouter l'œuf battu



Ajouter la vanille et 1 c. à café d'eau froide.



À l'aide d'une spatule bien mélanger les ingrédients.



Ramasser la pâte avec les mains



Rouler la pâte en boule (si elle vous colle dans les mains, ajouter la farine), l'aplatir à la main, couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant 20 mn avant de l'utiliser.



Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition

Special Poisson Samira

Special Muffins Samira

Beignets & Cookies Samira

Special Entrées Samira

Special Beignets saufs Samira

Special Sardines Samira

Amuse-bouche Samira

Spécial Poulet Samira

Gâteaux Traditionnels Samira

Gâteaux Samira

Spécial Gratins Samira

Quiches, tourtes et pizzas Samira

Jus, Sirops & Cocktails Samira

Plats Traditionnels Samira

Plats d'été Samira

Viennoiserie Samira

Plats Algériens Samira

Spécial Fromage de terre Samira

Spécial Salades Samira

Spécial Riz Samira

Gâteaux Samira

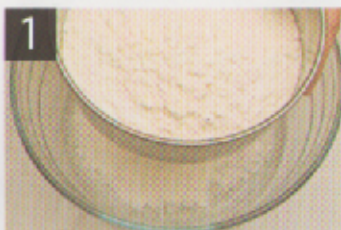
Gâteaux Traditionnels Samira

Tartes & pâtisseries Samira

Pains & Pâtisseries Samira

tarabe.com

- |                              |                              |                   |
|------------------------------|------------------------------|-------------------|
| - Moule de 25 cm de diamètre | - 80 gr de sucre cristallisé | - 1 pincée de sel |
| - 200 gr de farine           | - 1 œuf battu                |                   |
| - 70 gr de beurre refroidi   | - 1 c. à café de vanille     |                   |



Dans une terrine, tamiser la farine



ajouter le sel, couper le beurre refroidi en petits dés et travailler avec le tout des doigts.



Ajouter le sucre et faire une fontaine au milieu



ajouter l'œuf battu et la vanille et mélanger. Si la pâte n'est pas ramassée et qu'elle reste dispersée, ajouter 1 c. à soupe d'eau froide, pour la rendre homogène.



Retirer la pâte du récipient et la mettre sur un plan de travail saupoudré de farine et travailler avec la paume de la main, jusqu'à ce qu'elle soit malléable.







Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.  
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed  
Bordj El Kiffan - Algérie  
Tél/fax : 021 21 1

Dépôt légal : 2371-2011



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)